

## Šokolādes mafini ar itāļu bezē krēmu

31.marts, marta pēdējā diena, 6.klases meitenēm un zēniem atmiņā paliks kā interesants, smaržīgs un garšīgs notikums, kurā paši piedalījās gan vērotāja, gan konditora lomā Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikuma audzēkņa Valtera Grigala meistarklasē.

Šoreiz tika gatavoti šokolādes mafini ar itāļu bezē krēmu. Smalki gan, jo mafiniem turklāt tika pievienota īsta beļģu šokolāde!

Viss process, sākot no produktu svēršanas, maisīšanas un putošanas, pildīšanas formiņās līdz cepšanai un dekorēšanai, notika interesantu sarunu pavadībā. Valters dalījās pieredzē, skolēni kāri tvēra zināšanas un izmēģināja savu roku dažādos darbiņos. Tas izvērtās par piedzīvojumu, kuram būs turpinājums skolēnu ģimeņu virtuvēs.

Paldies Valteram par sadarbību un dalīšanos pieredzē!